Wines from Evaporated Fruits.

99. FOOD 426/15

35

WINES.

".Les fruits secs,qui forment un objet de commerce considérable entre le Midi et le Nord,les pruneaux,les figues,les dattes,les jujubes, les raisins muscats,les poirestapées,etc.sont dessechés au soleil, dans les etuves ou dans les fours. Lorsque les fruits sont volumineux on les coupe,par tranches,pour faciliter l'evaporation d l'eau contenue dans le parenchyme charnu;c'est ainsi qu'on agit pour les pommes et les poires qui servent á fabriquer des piquettes.

On prepare aisement ces boissons peu couteuses en laissant tremper et fermenter pendant quatre a cinq jours 30 kilos de ces fruits dans 250 litres d'eau. Souvent on ajoute,avant la fermentation,quelques kilogr.de baies de genievre ou un peu de fleurs de sureau; on communique ainsi a la piquette un gout plus agreable,et on le rend plus saine et plus tonique." Girardin,

Chimie appliquee aux arts.Paris 1875,vol.5,p.177.